1	2	3

1
2
3

1	2	3
4	5	6

Institut Agricole d'Oka

AFFILIÉ

A L'UNIVERSITE LAVAL

DIRIGÉ

Par les RR. PP. TRAPPISTES

SOUS LES AUSPICES

Du Ministère Provincial de l'Agriculture

LA TRAPPE, P. Q.

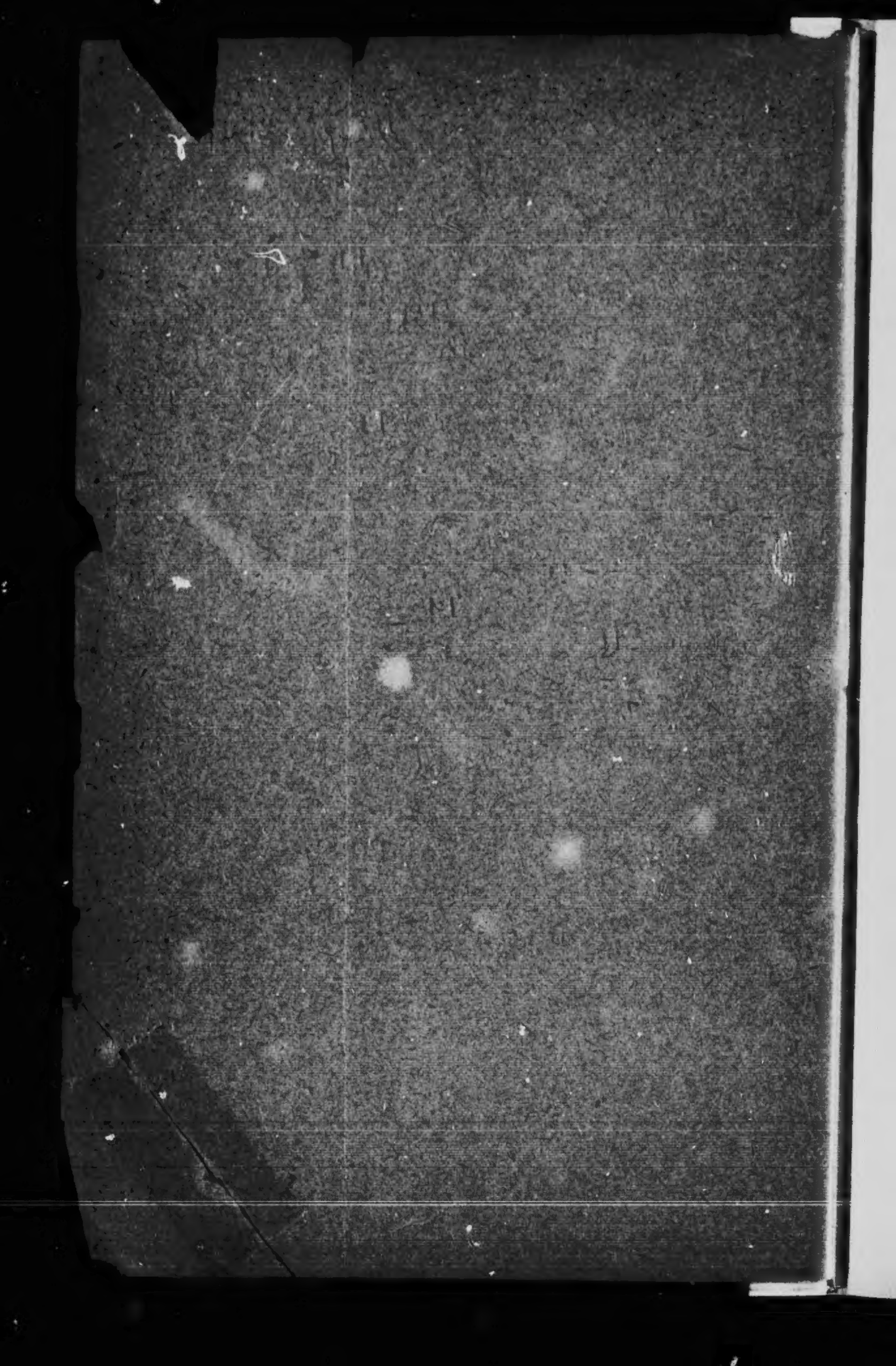


MONTREAL

ARBOUR & DUPONT, IMPRIMEURS-ÉDITEURS

419 et 421, rue Saint-Paul

1911





T. R. P. DOM ANTOINE OGER

Institut Agricole d'Oka

AFFILIÉ

A L'UNIVERSITE LAVAL

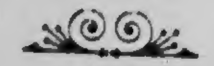
DIRIGÉ

Par les RR. PP. TRAPPISTES

SOUS LES AUSPICES

Du Ministère Provincial de l'Agriculture

LA TRAPPE, P. Q.



MONTREAL
ARBOUR & DUPONT, IMPRIMEURS-ÉDITEURS
419 et 421, rue Saint-Paul
1911

Toute demande de renseignement doit être adressée comme suit :

REVEREND PERE DIRECTEUR

INSTITUT AGRICOLE D'OKA

LA TRAPPE, P. Q.

Trajet de Montréal à l'Institut Agricole.

Par chemin de fer : Prendre le Pacifique Canadien à la Gare Windsor — jusqu'à Como, traverser à Oka — service régulier—et de là en voiture jusqu'à l'Institut.

Ou encore : Prendre le Pacifique Canadien à la Gare Viger — jusqu'à Saint-Eustache, et de là par voiture jusqu'à l'Institut. — Mais cette dernière localité est à dix milles de l'Institut, tandis que le village d'Oka n'en est éloigné que de trois milles.

Par bateau : Montréal à Oka ; et de là par voiture — service régulier — jusqu'à l'Institut. — Saison d'été seulement.

INSTITUT AGRICOLE D'OKA

I — PERSONNEL DIRIGEANT

Le Très Révérend Père Dom ANTOINE OGER, O. C. R., abbé mîtré de l'Abbaye de Notre-Dame-du-Lac.

Le Chanoine G. DAUTH, vice-recteur de l'Université Laval.

Le Révérend Père EDOUARD, O. C. R., directeur-général de l'Institut Agricole.

M. I.-J.-A. MARSAN, directeur des études scientifiques de l'Institut Agricole.

II — PERSONNEL ENSEIGNANT

M. I.-J.-A. MARSAN, conférencier agricole ; *professeur d'agriculture, de sylviculture, de construction rurale, de comptabilité agricole, d'économie et de législation rurales.*

R. P. EDOUARD, O. C. R., bachelier ès arts ; *professeur de géologie et de géographie agricoles.*

R. F. LIGUORI, O. C. R., secrétaire de " L'Union Expérimentale des Agriculteurs de Québec ", rédacteur du " Journal d'Agriculture "; *professeur d'aviculture et d'industries avicoles.*

M. A. DAUTH, médecin vétérinaire, secrétaire de l'Ecole de Médecine Comparée de l'Université Laval ; *professeur de zoologie, d'hygiène animale, de science vétérinaire usuelle.*

R. P. ATHANASE, O. C. R. ; *professeur d'horticulture potagère et maraîchère, de floriculture usuelle.*

R. P. LEOPOLD, O. C. R. ; *professeur de floriculture, de biologie végétale, de botanique, de bactériologie, d'entomologie.*

M. G. REYNAUD, président de " L'Union Expérimentale des Agriculteurs de Québec ", ancien président de la " Société de Pomologie de la Province de Québec " ; *professeur d'arboriculture fruitière, de viticulture.*

R. F. ISIDORE, O. C. R. ; *professeur de biologie animale, de zoologie, de zootechnie, d'hygiène animale.*

R. P. MAUR, O. C. R., bachelier ès sciences ; *professeur d'apiculture.*

M. H. DUBOIS, ingénieur agricole de l'Université de Louvain ; *professeur de chimie, de bactériologie, de physique, de météorologie, de minéralogie, de génie rural et dessin, de technologie agricole.*

R. F. WILFRID, O. C. R. ; *professeur d'aviculture.*

M. l'abbé A. LORPHELIN, bachelier ès lettres, aumônier de l'Institut Agricole ; *professeur d'astronomie, de langage et de rédaction.*

III — CHEFS DE PRATIQUE

1—Pratique agricole............R. F. Gérard.
2—Pratique horticole...........R. P. Athanase.
3—Pratique des parcelles d'expérimentation .... { M. H. Dubois. / M. I.-J.-A. Marsan.
4—Pratique arboricole..........M. G. Reynaud.
5—Pratique viucole............R. P. Maure.

6—Pratique sylvicole..........M. I.-J.-A. Marsan.
7—Pratique chevaline..........R. F. Isidore.
8—Pratique bovine.............R. F. Isidore.
9—Pratique ovine..............R. F. Isidore.
10—Pratique porcine............R. F. René.
11—Pratique avicole............R. F. Wilfrid.
12—Pratique apicole............R. P. Maure.
13—Pratique du génie rural.... { M. I.-J.-A. Marsan. / M. H. Dubois. }
14—Pratique de la beurrerie.....R. F. Edmond.
15—Pratique de la fromagerie....R. F. Edmond.
16—Pratique des conserves alimentaires ....R. P. Athanase.
17—Pratique de la sucrerie......M. I.-J.-A. Marsan.
18—Pratique de la vinification...R. F. Sébastien.
19—Pratique de la cidrerie.......R. F. Sébastien.

COURS PREPARATOIRE

R. F. BENJAMIN, des Frères de l'Instruction chrétienne.
R. F. FLORENTIN, des Frères de l'Instruction chrétienne.
M. M. LECOT, instituteur.

BIBLIOTHECAIRE

R. F. FLORENTIN.



Institut Agricole d'Oka

NOTICE GENERALE

L'Institut Agricole d'Oka a été affilié à l'Université Laval le 26 mars 1908.

En fait, cette institution, sous le nom plus modeste d'Ecole d'Agriculture, existait déjà depuis plusieurs années. Son fonctionnement plus régulier date du 8 mars 1893, époque où les RR. PP. Trappistes de Notre-Dame-du-Lac l'ouvrirent au public à la demande et avec le généreux concours du gouvernement provincial.

L'oeuvre depuis lors n'avait cessé de progresser : aux services administratifs, aux exploitations rurales et aux industries agricoles, elle fournissait des sujets d'une exceptionnelle compétence. Ses succès étaient de plus en plus remarqués, quand, pendant l'hiver de 1907, sur le désir du ministère provincial de l'Agriculture, comme aussi à la pressante sollicitation des autorités religieuses et des missionnaires agricoles, et aux applaudissements du Conseil de l'Instruction publique, les dévoués religieux qui dirigent cette maison, se prêtèrent de grand coeur à la réorganisation plus parfaite d'une oeuvre de si grand intérêt national.

Il fut entendu que l'Ecole conserverait de son passé ce qu'une longue expérience avait démontré effectif et profitable ; et que l'on grefferait sur cet acquis tous les développements et les diverses améliorations jugées utiles, au double point de vue d'un matériel d'enseignement plus moderne et d'un programme d'étude plus étendu.

Cette transformation a été achevée au printemps de 1910.

Le régime actuel de l'Institut comprend trois années d'étude aboutissant aux grades universitaires ; outre une année préparatoire pour les élèves ne pouvant justifier, à leur examen d'admission, de connaissances suffisantes.

Un enseignement spécial a aussi été organisé en faveur surtout des adultes, empêchés d'embrasser dans toute leur ampleur les programmes réguliers. Cet enseignement comprend plusieurs cours abrégés, tout à fait pratiques, et dont la durée varie selon l'importance des spécialités dans lesquelles on désire se perfectionner.

On sait, au reste, qu'il eût été bien difficile, sinon impossible, de trouver, sous le rapport des avantages de toutes sortes à offrir aux élèves, rien de comparable aux 1,800 acres de terre, dont plus de 700 cents déjà en culture, qui forment l'exploïtation agricole de la Trappe d'Oka.

L'Institut est à dix lieues seulement de Montréal.

Situé sur une de ces pittoresques éminences qui dominent la rivière Ottawa et le lac des Deux-Montagnes, il s'élève au milieu des prospères cultures et des multiples industries agricoles des Révérends Pères Trappistes. De la route, on voit l'école émerger gaiement au milieu de sa fraîche couronne d'érablières, de vergers, de vignobles et de jardins, où cascadent et gazouillent de jolies pièces d'eau naturelles. Site enchanteur, d'une rare salubrité, et qui semble créé tout exprès pour faire aimer la vie des champs.

Mais c'est surtout au point de vue si important de la formation pratique des élèves, que l'Institut Agricole offre des avantages exceptionnels.

La plupart des sols de la province de Québec sont repré-

sentés dans le domaine. Ces sols sont mis en culture presque sans apport de capital et n'en donnent pas moins des rendements singulièrement rémunérateurs, grâce aux méthodes économiques et au travail rationel de ceux qui les cultivent.

Toutes les variétés de la production végétale, susceptibles de réussir dans notre province, sont cultivées avec succès et profit dans cette vaste exploitation.

La production animale y figure largement, dans des troupeaux variés et considérables formés des races les plus productives.

Les industries agricoles proprement dites y sont nombreuses et prospères ; ainsi que les industries connexes, comme celles que l'on trouve dans les centres ruraux : travaux de forge, sellerie, menuiserie, boulangerie, savonnerie, etc.

Les applications pratiques tiennent naturellement une place capitale dans l'enseignement. Sous la direction des instructeurs, les élèves apprennent à exécuter eux-mêmes tous les travaux, labours, hersage, alimentation du bétail, soins de la basse-cour, plantation et taille des arbres fruitiers, récolte des céréales et des fruits, drainage, maniement des machines, jardinage, etc. Ce qui leur donne l'occasion de pénétrer dans les multiples détails de la surveillance, de l'exécution et de la direction des travaux de la ferme, et leur permet d'acquérir l'esprit d'observation, de jugement, de décision qui caractérise tout bon agriculteur. La ferme et ses exploitations annexes est le principal laboratoire du professeur. Car l'enseignement de l'agriculture, plus encore que celui des autres sciences, doit s'appuyer sur des faits, sur des démonstrations pour porter ses fruits.

Toutefois l'enseignement qui se donne à l'Institut a pour but de fournir aux jeunes gens destinés à l'agriculture non seulement les connaissances professionnelles indispensables, mais en même temps toutes les notions scientifiques reconnues nécessaires pour la bonne exploitation du sol. Son objet est de former des hommes joignant à l'habitude de tous les détails techniques de leur profession, assez de science pour être en mesure de juger par eux-mêmes, dans telles conditions données, de la valeur des diverses méthodes de culture ou d'industrie agricole. C'est au surplus ce qui ressort avec évidence de l'examen attentif du programme d'étude adopté par l'Institut.

Aussi voudrait-on voir les élèves arriver à l'école avec une instruction aussi complète que possible. Cette préparation les mettrait en mesure d'aborder, dès leur entrée, avec plus de profit, l'étude des sciences physiques, chimiques et naturelles appliquées à l'agriculture ainsi qu'aux diverses industries rurales. Cependant, on cherche à rendre moins ardue cette partie des études, en la facilitant par la méthode des leçons de choses, par des démonstrations variées, par des manipulations de laboratoire, par un échange journalier de multiples et fécondes explications entre maîtres et élèves.

Enfin l'Institut n'oublie pas qu'aujourd'hui les questions culturales ne sont plus tout. Plus que jamais interviennent les questions commerciales, économiques, sociales. Autant que le climat et le sol, le débouché et le transport s'imposent à l'étude du cultivateur. Il importe de savoir choisir non seulement les produits qui conviennent le mieux à la terre, mais aussi ceux qui se vendent le mieux. L'agriculteur doit découvrir les débouchés nouveaux, con-

naître les questions de transport et de conservation des denrées.

Et, parallèlement, pour défendre ses intérêts contre les influences adverses, il lui incombe de bien comprendre — c'est encore là le rôle des notions de science économique et sociale qu'on s'efforce de lui inculquer—comment les forces individuelles, toutes faibles qu'elles soient isolément, peuvent devenir puissantes par l'association, la mutualité, les cercles, les créations syndicales de toutes sortes.

Telle est l'oeuvre poursuivie par l'Institut Agricole d'Oka. N'est-elle pas assez élevée pour susciter des enthousiasmes ? Plus d'un élève de nos meilleures écoles et même, pourquoi ne pas le dire ? de nos collèges, y trouveraient pour leur propre bonheur et pour la prospérité générale du pays, une prompte et sérieuse préparation à la plus enviable peut-être de toutes les carrières.

L'avenir de notre race est là. " Soyons un peuple d'agriculteurs, disait Arthur Buies, en terminant une de ses plus remarquables brochures de propagande agricole, et nous ne tarderons pas à devenir une nation, de simple nationalité que nous sommes encore. C'est dans la terre qu'est la force, que sont les ressources suprêmes ; c'est par elle que tout se renouvelle et se féconde. Les habitudes et l'éducation agricoles font des races viriles "

" Nous avons devant nous un domaine illimité où nous pouvons croître et nous multiplier à l'infini ; sachons tirer parti du don magnifique que nous a fait une généreuse Providence. "

BIBLIOTHEQUE
LABORATOIRES, MUSEES, COLLECTIONS

La bibliothèque de l'Institut contient une collection remarquable d'ouvrages canadiens traitant de l'agriculture et des industries agricoles, ainsi que de nombreux volumes choisis parmi les ouvrages étrangers, français et anglais, regardés comme les plus au courant de l'agronomie contemporaine. Elle renferme en outre plusieurs volumes de science, d'histoire, de biographie, de voyages et de vulgarisation technique d'une lecture attrayante et instructive.

Des sommes considérables ont été consacrées à l'installation d'un laboratoire scientifiquement aménagé; à l'acquisition de cabinets de physique et de chimie pourvus des appareils les plus modernes, de cabinets d'histoire naturelle contenant des échantillons caractéristiques de biologie végétale et animale, de zoologie et de zootechnie, d'entomologie, de minéralogie, de botanique et de géologie agricoles ; à l'achat d'appareils perfectionnés pour les essais des engrais, des terres et des graines, d'appareils météréologiques, et d'instruments pour le génie rural; à la confection d'un herbier spécial de plantes canadiennes, d'une collection d'insectes, etc.

Des cartes murales, des tableaux d'enseignement, des vues de projection lumineuse, en un mot, tout ce qui constitue aujourd'hui un matériel bien conçu est mis à la disposition des professeurs et élèves, pour rendre l'enseignement vivant et effectif.

SIGNES DISTINCTIFS

Dans cet organisme varié qu'est l'Université Laval avec ses quatre Facultés et ses huit Ecoles Affiliées, l'Institut Agricole a non seulement sa vie propre, sa constitution, ses règlements internes et ses programmes ; mais encore ses signes distinctifs. Ce sont la fête patronale, les armoiries, les couleurs, les insignes, le drapeau, le costume des docteurs et bacheliers, le costume des étudiants.

I — LA FETE PATRONALE

L'Institut Agricole d'Oka célèbre sa fête patronale le 15 mai, qui est le jour de la mort de saint Isidore, laboureur, décédé à Madrid, en Espagne, au printemps de 1170. La vie de cet homme des champs était admirable, se partageant tout entière entre les exercices de piété que lui suggérait sa foi profonde, et le fidèle accomplissement de ses moindres devoirs d'état. Néanmoins, il fut accusé par ses compagnons de faire passer avant le travail les pratiques d'une dévotion superflue. Jean Vergas, son maître, pour vérifier lui-même la valeur de ces accusations, voulut examiner de très près comment Isidore s'acquittait de ses fonctions. Grandes furent sa surprise et son édification quand il vit un jour deux personnages, à l'air tout céleste, qui aidaient le saint laboureur à conduire sa charrue. Il apprit de la bouche même d'Isidore que c'étaient des anges qui le récompensaient ainsi de sa fidélité à servir le Seigneur, souverain maître du ciel et de la terre. C'est sans doute là un des motifs pour lesquels saint Isidore est vénéré dans tous les pays du monde comme le patron des agriculteurs.

2 — LES ARMOIRIES

L'Institut a mis sur son blason les emblèmes qui figurent la science agricole dans toute son ampleur et sa noblesse. Le travail des bras est représenté par la charrue ouvrant les entrailles de la terre, nourricière des peuples. La science, qui élève la carrière agricole à la hauteur des professions libérales, est figurée par un livre aux feuillets déployés. La foi, source féconde du dévouement inlassable et de la fière endurance des travailleurs du sol, est marquée par une croix jaillissant des splendeurs divines toujours présentes dans la nature aux yeux de l'homme des champs.

Ces armes sont posées sur l'écusson de l'Université Laval, émaillé des couleurs de l'Institut, c'est-à-dire sable ou noir pour le champ même de l'écusson, froment ou or pour la partie supérieure ou chef, avec une bande étroite de sinople ou vert-tendre les séparant, le tout accompagné de tiges de blé et de mil portant à leur croisillon la feuille d'érable nationale aux teintes si riches et pittoresques de notre automne canadien.

La légende héraldique de ce blason se lit :

De sable à la charrue antique d'argent, au chef d'or soutenu d'un filet de sinople chargé d'un livre (ouvert) de gueules ; l'écu sommé d'une croix ancrée de sable au milieu de seize rayons mouvants d'or, huit droits et huit ondoyants posés alternativement, accompagné de six tiges formant support, trois à dextre de blé, trois à sénestre de mil, au naturel, chargées à leur croisée d'une feuille d'érable renversée teinte d'automne.


INSTITUT AGRICOLE D'OKA
IN LABORE ET SCIENTIA

Au dessus — une banderolle vidée portant en lettres d'or: Institut Agricole d'Oka.

Au dessous — un ruban volant de couleur froment portant en lettres d'argent la devise · *In labore et scientia.*

3 — LES COULEURS DE L'INSTITUT AGRICOLE

Les couleurs de l'Institut Agricole d'Oka sont le noir et le froment séparés par un liséré vert-tendre.

4 — LES INSIGNES

Les insignes des étudiants doivent en conséquence toujours porter ces mêmes couleurs : noir et froment séparés par un mince filet vert-tendre.

5 — LE DRAPEAU

Le drapeau des étudiants se compose d'une pièce d'étoffe flottante de soie noir — vert-tendre — froment, chargée des armes de l'Institut Agricole, avec l'inscription en lettres d'argent : *In labore et scientia.*

La pièce principale, l'étamine, est fixée sur la hampe au moyen d'une cravate formée par trois étroites bandes de soie disposées noir — vert-tendre — froment, et attachée à l'extrémité supérieure du bois.

Pour les étudiants, ce drapeau est un signe de solidarité, d'union fraternelle et de cordial dévouement envers leur Institut. A ces divers titres, il mérite de leur part le plus grand et le plus sincère respect.

Le drapeau est conservé dans les salons de l'Institut.

Seules les autorités peuvent donner l'ordre de le porter

en public. Et comme l'apparition du drapeau engage la responsabilité de tous, on usera de la plus vigilante prudence avant de prendre une décision à ce sujet.

6 — LE COSTUME DES DOCTEURS

Le costume des docteurs en science agronomique se compose d'une robe longue de soie noire, avec épitoge ou chaperon de même étoffe bordée d'une bande d'hermine, et d'une toque carrée en velours noir.

Afin de ne pas se confondre avec les costumes déjà adoptés dans les autres Facultés et Ecoles Affiliées, la doublure de la robe, de l'épitoge et de la toque devra être en soie de couleur froment, et les parrements seront en soie de même couleur avec liséré noir et vert-tendre, les couleurs étant disposées dans l'ordre suivant: noir—vert-tendre—froment.

7 — LE COSTUME DES BACHELIERS

Le costume des bacheliers en agriculture consiste en une toge longue d'étoffe de laine noire, non doublée, portant aux manches une petite bordure noire—vert-tendre—froment terminée par un gland des mêmes couleurs, et en une toque carrée de velours noir.

8 — LE COSTUME DES ETUDIANTS

Dans les réunions solennelles, il est désirable que tous les étudiants soient vêtus de noir, et qu'ils portent les insignes approuvés par le Directeur général.

REGLEMENT

1. L'année scolaire commence dans la première semaine de septembre et se continue jusqu'à la mi-juillet, sauf un mois de vacances à Noël.

2. Elle se divise en deux termes : le premier commençant à la rentrée pour se terminer aux vacances de Noël, le second commençant après ces vacances et se terminant dans la deuxième semaine de juillet.

3. Les élèves doivent retourner dans leur famille pendant le temps des vacances, et ne peuvent être gardés à l'Institut que sur demande expresse de leurs parents ou tuteurs, et après entente entre ceux-ci et le Directeur sur le prix du logement et de la pension.

4. Aucun élève n'est admis après la date fixée pour l'ouverture annuelle des cours.

5. Il n'y a pas de congé pendant l'année scolaire.

6. Les élèves sont visibles, pour les personnes autorisées à les visiter, tous les jours de 12.30 heures à 1 heure, et de 6.30 heures à 7.15 heures; ainsi que les dimanches et fêtes d'obligation pendant les temps libres.

7. Le régime ordinaire de l'Institut est l'internat.

8. Aucune absence n'est tolérée qu'en cas de maladie constatée.

9. Toute absence non justifiée ou toute sortie non autorisée peut entraîner le renvoi de l'élève.

10. Les exercices religieux se font en commun ; les offices des dimanches et fêtes d'obligation ont lieu dans la chapelle de la maison.

11. Les élèves doivent assister sans exception à tous les cours théoriques et pratiques, aux travaux manuels agricoles, aux autres exercices pratiques, et aux convocations quelconques inscrites au tableau de l'emploi du temps.

12. Aucun élève ne peut se présenter aux examens de terme ou de passage, s'il n'a assisté à au moins quatre-vingts pour cent des cours, des travaux manuels et des exercices pratiques.

13. La durée de chaque cours, théorique et pratique, est d'une heure.

14. La durée des travaux manuels agricoles et des exercices pratiques varie légèrement avec les emplois et selon les saisons, elle est en moyenne de cinq heures par jour.

15. Aux cours, aux travaux manuels et aux exercices pratiques, les élèves doivent prendre des notes sur un cahier d'un modèle fixé, en n'écrivant que sur le recto de chaque page, le verso étant réservé pour les dessins et notes complémentaires.

16. Les élèves ne doivent toucher à aucun des objets déposés dans les salles de cours pour le service des leçons, sans la permission expresse du professeur.

17. Les élèves désignés pour travailler dans les laboratoires ou musées doivent s'y rendre exactement à l'heure

fixée et y demeurer pendant toute la durée de l'exercice. Ils ne peuvent s'y introduire en-dehors de ces heures qu'avec une autorisation spéciale du Directeur et en présence du chef de laboratoire.

18. Les travaux manuels et exercices pratiques dans les différents services de la ferme et ses dépendances se font sous la direction d'un instructeur, auquel sont dûs les mêmes respect, obéissance et déférence qu'aux professeurs.

19. Le silence est obligatoire pendant les heures d'étude. La lecture des journaux et de tout ouvrage étranger à l'enseignement agricole y est interdite.

20. L'admission à l'Institut de publications quelconques est sujette à l'approbation du Directeur.

21. A la fin de la journée, les élèves doivent, au signal donné, monter au dortoir ou rentrer dans leur chambre sans bruit. L'emploi, au dortoir, de bougies ou de lampes est formellement interdit.

22. Il est expressément défendu aux élèves de pénétrer dans le dortoir, le réfectoire, les laboratoires, les salles de collection, la bibliothèque, les chambres particulières, etc., en-dehors des heures fixées par le règlement.

23. Il est défendu de fumer dans les salles d'étude, les classes, les laboratoires, dans les écuries et bâtiments divers de la ferme, et d'une manière générale dans les locaux autres que la salle de récréation.

24. Il est défendu aux élèves d'introduire aucune personne étrangère dans la maison ou ses dépendances sans une permission spéciale.

25. L'introduction de liqueurs ou de boissons quelconques est strictement prohibée.

26. Toute destruction ou détérioration d'objets mobiliers ou immobiliers est mise à la charge de celui qui l'a commise, ou à la charge de tous les élèves si l'auteur du dommage n'est pas connu.

27. L'assiduité au travail, la subordination et le respect à l'égard de tout le personnel de l'Institut, le respect mutuel, les paroles honnêtes envers tout le monde, la moralité et la fidélité aux principes religieux, enfin l'observation de tous les règlements de l'Institut sont pour les élèves des devoirs d'honneur et de conscience.

28. Tout élève dont la conduite serait un danger pour ses camarades ou sujette à de fréquents écarts, serait rendu à sa famille, et dans ce cas il n'est fait aucune remise sur les rétributions scolaires.

29. Le travail et le succès des élèves sont contrôlés par l'examen hebdomadaire des cahiers de notes, par des interrogations individuelles au cours des leçons, par un examen écrit mensuel, par un examen de terme, écrit et oral, à la fin du premier semestre, par un examen de passage, écrit et oral, à la fin du dernier semestre, et par un examen de sortie à la fin de la dernière année. Ce dernier examen, également écrit et oral, se fait sous la surveillance immédiate des autorités universitaires.

30. Le résultat de ces divers contrôles avec les sanctions qu'ils comportent sont communiqués aux parents des

élèves ou à leurs tuteurs dans un bulletin mensuel, où sont aussi mentionnées les notes de conduite et d'application des élèves.

31. Trois bulletins non satisfaisants successifs peuvent, sans autre cause, motiver le retrait de la bourse dont jouit un élève.

32. Le bulletin mensuel est ainsi libellé :

M....................

Valeur des chiffres	*Notes du mois*
6 = Excellent	Théorie.........
5 = Très Bien	
4 = Bien	Pratique........
3 = Assez Bien	
2 = Passable	Conduite.......
1 = Mal	
0 = Nul	Application.....

Note générale...........................

Observations particulières :

....
....
....

Signature du Directeur :

....

EMPLOI DU TEMPS

Matinée

Heures	*Exercices*
5.00	Lever.
5.20	Messe.
5.50	Etude.
6.25	Déjeûner — Récréation.
7.00	Cours.
8.00	Travaux agricoles.
10.30	Fin du travail.
11.00	Cours.
12.00	Dîner. — Récréation.

Soirée

Saison d'été		Saison d'hiver	
Heures	*Exercices*	*Heures*	*Exercices*
1.15	Cours.	1.30	Travaux agricoles.
2.15	Travaux agricoles.	4.30	Fin du travail.
5.30	Fin du travail.	5.00	Cours.
6.00	Souper — Récréation	6.00	Souper. — Récréation.
7.15	Etude.	7.15	Etude.
8.15	Retraite — Coucher.	8.15	Retraite. — Coucher.

Dimanche

8.15	Grand'Messe.	7.00	Cercle Agricole.
1.00	Vêpres.	7.00	Cercle Saint-Isidore.
5.00	Instruction religieuse.	7.00	Cercle Sainte-Cécile.

RETRIBUTIONS SCOLAIRES

DEBOURSES ANNUELS

Elèves boursiers :

Inscription annuelle	$ 1.00
Laboratoires et bibliothèque	5.00
Dépôt de garantie, pour avances de fournitures et détériorations	10.00
Blanchissage à l'extérieur, environ	10.00
Lingerie du lit, quand fournie par la maison : 50 cents par mois	5.00

Elèves non boursiers :

Logement, pension et enseignement : $10.00 par mois	$100.00
Inscription annuelle	1.00
Laboratoires et bibliothèque	5.00
Dépôt de garantie, pour avances de fournitures et détériorations	10.00
Blanchissage à l'extérieur, environ	10.00
Lingerie du lit, quand fournie par la maison : 50 cents par mois	5.00

Elèves en chambre :

Supplément mensuel : $2.50	25.00

AUTRES DEBOURSES

Examen d'admission	2.00
Certificats de fin d'études	2.00
Diplômes de l'Institut	5.00
Diplômes de l'Université	10.00

MEDECIN ET INFIRMERIE

Les frais de médecin, de médicaments et d'infirmerie sont à la charge des élèves.

L'Institut ne fait aucune avance d'argent. Les élèves ne portent pas leur argent sur eux, mais le déposent au bureau ; et ceux qui sont mineurs ne doivent faire aucune dépense sans l'autorisation du Directeur, lequel s'entend à ce sujet avec les parents ou tuteurs.

TROUSSEAU

Les élèves doivent être munis d'un trousseau en bon état, comprenant deux habillements complets dont l'un noir — autant que possible — pour les dimanches et fêtes, des vêtements de dessous en nombre suffisant, pour l'hiver et pour l'été, ainsi que des faux-cols, des manchettes, des cravates, etc.

Tout le linge doit être marqué.

Les objets suivants sont conseillés :

Deux vêtements de dessus pour le travail, pantalons et blouses, ou salopettes ;

Deux paires de fortes chaussures ;

Une paire de pantoufles ;

Six paires de chaussettes ou de bas pour l'hiver, et autant pour l'été ;

Douze mouchoirs de poche ;

Six serviettes de table ;

Six serviettes de toilette ;

Deux paires de draps de lit, trois taies d'oreiller, des couvertures et un couvre-pied ;

Un sac à linge ;

Les articles ordinaires de toilette, miroir, peigne, savon, brosse à dent, brosses pour les vêtements et les chaussures ; ainsi que du fil, des aiguilles, etc.

CONDITIONS D'ADMISSION

Pour être admis à l'Institut Agricole il faut :

1° *Si l'on désire jouir du privilège d'une bourse,* être sujet britannique et avoir son domicile dans la province de Québec ;

2° *Dans tous les cas,* avoir au moins quinze ans ;

3° Produire en entrant un certificat de moralité signé par son curé, ou par le directeur de l'institution scolaire dans laquelle on aurait séjourné dernièrement ;

4° Etre assez robuste pour travailler environ cinq heures par jour sur la ferme et dans les divers départements ;

5° Avoir l'intention d'exercer la profession d'agriculteur ou d'exploiter une industrie agricole ;

6° S'engager à suivre le règlement de la maison ;

7° Faire tous les déboursés requis ;

8° Avoir subi avec succès l'examen d'admission — sauf les exemptions prévues par le règlement.

EXAMEN D'ADMISSION

L'examen d'admission à l'Institut Agricole se fait sur le programme d'étude des Ecoles Primaires Elémentaires de la province de Québec. Sauf les exceptions mentionnées plus loin, cet examen est requis de tous les candidats, et spécialement de ceux qui désirent bénéficier des bourses du ministère provincial de l'Agriculture.

Les jeunes gens insuffisamment avancés peuvent cependant être admis dans le cours préparatoire, s'ils font preuve d'un bon développement intellectuel et de dispositions marquées pour l'étude.

Sont exemptés de l'examen d'admission, les élèves sortis des collèges classiques affiliés à l'Université Laval et porteurs du diplôme de bachelier ou du certificat d'inscription, les élèves des écoles normales porteurs d'un diplôme d'enseignement primaire, les diplômés du Bureau Central des Examinateurs Catholiques de la province de Québec.

L'examen d'admission se fait par écrit. Les questions posées ne doivent pas dépasser le niveau du programme d'étude des écoles primaires du degré élémentaire. Candidats et examinateurs se reporteront, en conséquence, à ce programme, pour le détail de chacune des spécialités.

L'examen comporte une épreuve distincte sur chacune des matières qui suivent.

Langue française :

Grammaire ;

Analyse logique et grammaticale ;

Orthographe d'usage et de règles (dictée) ;

Rédaction sur des sujets très simples connus des candidats—lettres, narrations, descriptions ;

Cérémonial des lettres.

Arithmétique :

Les quatre opérations fondamentales ;

Fractions ordinaires ; réduction, opérations fondamentales, conversion en fractions décimales ;

Monnaies, poids, mesures de longueur, mesures de capacité, mesures du temps.

Comptabilité :

Comptabilité domestique ;

Comptabilité agricole ;

Formes commerciales, comptes, factures, reçus, quittances, billets promissoires, chèques, traites.

Géographie :

Notions préliminaires ;

Etude spéciale de la province de Québec, au point de vue physique, économique et politique ;

Le Canada, au point de vue physique, économique et politique ;

Notions générales sur l'Amérique ;

Notions générales sur le globe, les continents, les océans.

Histoire du Canada :

Découverte et fondation ;
Domination française ;
Domination anglaise.

Sciences naturelles :

Notions élémentaires sur les *animaux*, les *végétaux*, les *minéraux*, les *industries* ;
Notions usuelles d'hygiène.

Agriculture :

Notions pratiques sur les animaux domestiques ; les oiseaux de la basse-cour ; les animaux utiles à l'agriculture ; les arbres fruitiers ; les arbres forestiers ; les principales plantes fourragères ; les principales plantes industrielles ; les céréales ; les outils servant au travail des champs ; les instruments aratoires ; les constructions agricoles.

Dessin :

Eléments et pratique du dessin à vue d'objets usuels.

COURS PRÉPARATOIRE

DISTRIBUTION DES LEÇONS

PREMIER TERME	Heures	DEUXIÈME TERME	Heures
Langue française.....	50	Langue française.....	50
Langue anglaise......	30	Langue anglaise......	30
Arithmétique.........	50	Arithmétique.........	50
Comptabilité.........	30	Comptabilité.........	30
Géographie..........	30	Géographie...........	30
Histoire du Canada...	20	Histoire du Canada..	20
Sciences naturelles....	30	Sciences naturelles....	30
Agriculture..........	50	Agriculture..........	50
Dessin...............	20	Dessin...............	14
Astronomie	6		
Total des heures..	316	Total des heures..	304

COURS PREPARATOIRE

MATIERES DU COURS

L'enseignement qui se donne dans le cours préparatoire est basé sur le programme d'étude des écoles élémentaires de la province de Québec.

Cet enseignement comprend les matières suivantes :

Langue Française : Grammaire ; Analyse logique et grammaticale ; Orthographe d'usage et de règles (dictées) ; Rédaction sur des sujets très simples connus des élèves, lettres, narrations, descriptions ; Cérémonial des lettres.

Langue Anglaise : Exercices de langage ; Orthographe d'usage ; Orthographe de règles ; Thèmes, Versions ; Rédactions usuelles.

Arithmétique : Les quatre opérations fondamentales ; fractions ordinaires ; Réduction, opérations fondamentales, conversion en fractions décimales ; Monaies, poids, mesures de longueur, mesures de capacité, mesures du temps ; Toisé élémentaire.

Comptabilité : Comptabilité domestique ; Comptabilité agricole ; Formes commerciales, comptes, factures, reçus, quittances, billets promissoires, chèques, traites.

Géographie : Notions préliminaires ; Etude spéciale de la province de Québec, au point de vue physique, économi-

que, agricole et politique; Notions générales sur l'Amérique; Notions générales sur le globe, les continents, les océans; Principaux débouchés et marchés agricoles.

Histoire du Canada : Découverte et fondation ; Domination Française; Domination Anglaise.

Sciences naturelles : Notions élémentaires sur les animaux, les végétaux, les minéraux, les industries ; Notions usuelles d'hygiène.

Agriculture : Notions pratiques sur les animaux domestiques ; Les oiseaux de la basse-cour ; Les animaux utiles à l'agriculture ; Les arbres fruitiers ; Les arbres forestiers ; Les principales plantes fourragères ; Les principales plantes industrielles; Les céréales; Les outils servant au travail des champs ; Les instruments aratoires ; Les constructions agricoles.

Dessin : Eléments et pratique du dessin à vue d'objets usuels.

Astronomie : Notions utiles au point de vue agricole.

M. L.-J.-A. MARSAN

Directeur des études scientifiques

COURS REGULIER

DISTRIBUTION ANNUELLE DES COURS

Ière Année

PREMIER TERME	Heures	DEUXIÈME TERME	Heures
Grande Culture.......	20	Grande Culture.......	40
Culture Fruitière......	70	Culture Fruitière......	30
Bétail, Hygiène et Notions de Science Vétérinaire usuelle.....	105	Bétail, Hygiène et Notions de Science Vétérinaire usuelle.....	60
		Apiculture...........	50
Génie Rural: Dessin — Notions de Toisé et de Trigonométrie	20	Génie rural: Dessin — Hydraulique........	20
		Comptabilité Agricole..	20
Botanique et Biologie..	30	Botanique et Biologie..	20
Chimie: Générale, Inorganique............	25	Chimie: Organique....	20
Physique............	25	Physique............	30
Météorologie..........	10	Météorologie..........	5
Langage et Rédaction..	11	Langage et Rédaction..	9
Total des heures...	316	Total des heures...	304

DISTRIBUTION ANNUELLE DES COURS

IIme Année

PREMIER TERME	*Heures*	DEUXIÈME TERME	*Heures*
Grande Culture........	20	Grande Culture.........	40
Culture Horticole et Floriculture.........	40	Culture Horticole et Floriculture.............	15
Culture Fruitière......	30	Culture Fruitière.......	30
Bétail, Hygiène et Notions de Science Vétérinaire usuelle.....	90	Bétail, Hygiène et Notions de Science Vétérinaire usuelle........	75
Apiculture............	25	Aviculture.............	35
Génie Rural: Dessin — Plans et levé de terrain. — Arpentage et Nivellement.........	20	Génie Rural : Dessin — Assainissement — Irrigation — Drainage.	50
Economie Politique....	20	Economie Rurale.......	20
Entomologie...........	10	Bactériologie...........	10
Chimie : Organique, Analytique, Agricole.	30	Géologie et Géographie Agricoles............	20
Minéralogie...........	20		
Langage et Rédaction..	11	Langage et Rédaction...	9
Total des heures...	316	Total des heures....	304

DISTRIBUTION ANNUELLE DES COURS

IIIme Année

PREMIER TERME	*Heures*	DEUXIÈME TERME	*Heures*
Grande Culture.......	40	Grande Culture.........	60
Culture Forestière......	20		
Bétail, Hygiène et Notions de Science Vétérinaire usuelle.....	110	Bétail, Hygiène et Notions de Science Vétérinaire usuelle.......	100
Génie Rural : Dessin — Machines, Chemins et Ponts...............	45	Génie Rural : Dessin — Constructions Rurales.	35
Législation Rurale : Notions de Droit Civil, Notions de Droit Administratif, Notions de Droit Municipal..	40	Législation Rurale : Notions de Droit Commercial — Lois spéciales intéressant l'Agriculture et les Industries Agricoles........	30
		Sciences Appliquées aux Industries Agricoles : Aliments : Boissons ; Produits Végétaux ; Produits Animaux ; Produits Chimiques...	60
Géologie et Géographie Agricoles...........	30	Géologie et Géographie Agricoles............	10
Bactériologie..........	20		
Langage et Rédaction..	11	Langage et Rédaction...	9
Total des heures....	316	Total des heures.....	304

COURS REGULIER

MATIERES DES COURS

1° Cours Théoriques et Pratiques sur toutes les spécialités de l'agriculture ainsi que sur les sciences connexes.

2° Travaux Manuels Agricoles appropriés à ces diverses spécialités.

3° Autres Exercices Pratiques de Technologie Agricole et d'Industries Rurales.

I — COURS THEORIQUES ET PRATIQUES

GRANDE CULTURE: AGROLOGIE, AGRONOMIE, PLANTES AGRICOLES, SYSTEMES ET APPAREILS DE CULTURE, AMELIORATION DES PLANTES. SELECTION DES GRAINES DE SEMENCE, PARCELLES D'EXPERIMENTATION.

Agriculture : définition, division, importance.

Etude du terrain :

Considéré en lui-même, c'est-à-dire au point de vue de son origine, de sa composition, de ses propriétés physiques et chimiques ;

Considéré dans ses rapports avec le climat.

Etude rationnelle et technologie des divers moyens employés pour modifier les propriétés physiques et chimiques des sols :

- Amendements ;
- Engrais ;
- Procédés culturaux ;
- Appareils de culture.

Etude des diverses plantes agricoles —

Technologies générales :

Définition, division, importance ; notions appropriées de botanique, de biologie et de pathologie végétales, d'entomologie.

Technologies spéciales :

- Plantes alimentaires ;
- Plantes fourragères ;
- Plantes industrielles ;
- Prairies et pâturages ;
- Appareils spéciaux.

Etude des assolements et des systèmes de rotation.

Amélioration des plantes, sélection des graines de semence, parcelles d'expérimentation.

Applications nombreuses sur la ferme et démonstrations quotidiennes des données acquises.

CULTURE HORTICOLE : CULTURE POTAGERE, CULTURE MARAICHERE, CONSERVATION DES LEGUMES. — FLORICULTURE.

Horticulture : définition, division, importance.

Notions appropriées de botanique, de biologie et de pathologie végétales, d'entomologie.

Culture potagère : technologies générales et spéciales.

Culture maraîchère : technologies générales et spéciales.

Etude spéciale des principes généraux de culture, de récolte et de conservation.

Moyens d'activer la végétation des plantes.

Moyens de propager les plantes.

Etude des principaux légumes :

Différentes natures de terre et propriétés des divers engrais.

Assolements.

Etablissement des jardins, des serres, des couches.

Distribution des eaux ; façons à donner au sol.

Propriétés germinatives des graines ;

Semis ; repiquages ; marcottes ; boutures.

Soins culturaux ; arrosages.

Accidents, maladies, ennemis des légumes.

Récolte des légumes.

Outils et machines.

Emballage, expédition, conservation des légumes.

Applications et observations pratiques dans les collections botaniques, les jardins et les serres, les celliers, les caves, les glacières.

FLORICULTURE :

Notions pratiques sur quelques plantes à fleur et quelques plantes d'ornement.

Etablissement et soins du parterre.



Culture fruitière

CULTURE FRUITIERE : VERGERS, VIGNOBLES, PEPINIERES, CONSERVATION DES FRUITS, BIOLOGIE VEGETALE, BOTANIQUE, BACTERIOLOGIE, ENTOMOLOGIE.

Préliminaires : Biologie, Botanique, Bactériologie, voir page 47; Entomologie, voir page 47.

Définition de la culture fruitière, division, importance.

Etude des divers arbres fruitiers et des principales espèces de vignes.

Conditions qui régissent ces productions.

Plantation; multiplication végétative; bouturage ; marcottage; greffage.

Taille spéciale à chaque espèce et exigences qui lui sont propres.

Accidents, maladies, ennemis des vergers et des vignobles.

Récolte des fruits.

Emballage, expédition, conservation des fruits.

Etablissement des pépinières et procédés culturaux.

Outils, instruments et appareils.

Applications et démonstrations pratiques dans les laboratoires, au musée, dans les vergers, les vignobles et les pépinières, les celliers, les caves et l'entrepôt frigorifique.

CULTURE FORESTIERE : EXPLOITATION RATIONNELLE ET CONSERVATION DES BOIS ; TECHNOLOGIE FORESTIERE.

Définition, but, importance.

Influence des forêts sur le climat et le régime des eaux.

Notions pratiques sur les principales essences.

Accidents, maladies, ennemis des bois.

Exploitation rationnelle des bois.

Aménagement des bois.

Cubage et estimation des bois.

Technologie forestière, abattage et vidange, qualités et défauts des bois, division et classification des produits.

Repeuplements artificiels.

Boisement et reboisement.

Applications et démonstrations pratiques dans les bois, les divers chantiers et la scierie mécanique.

BETAIL: BIOLOGIE ANIMALE, ZOOLOGIE, ZOOTECHNIE, HYGIENE, NOTIONS DE SCIENCE VETERINAIRE USUELLE.

Biologie animale.

Anatomie des animaux domestiques.

Physiologie des animaux domestiques.

Hygiène des animaux domestiques.

Zootechnie générale :

Production des jeunes — Méthodes de reproduction — Production du lait — Production de la viande — Production du travail — Zooéconomie.

Zootechnie spéciale :

Les équidés.......... Les bovidés.......... Les ovidés........... Les suidés...........	*Races — Examen des individus — Hérédité — Reproduction — Elevage — Alimentation — Maniement — Harnachement —Etc.*

Aviculture

Habitation du bétail :

Ecurie	*Etablissement —*
Etable	*Conditions hygiéniques —*
Bergerie	*Aménagement — Etc.*
Porcherie	

Extérieur des animaux domestiques.
Appréciation des individus.
Notions usuelles de médecine vétérinaire; maladies contagieuses, mesures prophylactiques, police sanitaire.

Applications quotidiennes, avec séances variées consacrées à des démonstrations et observations dans le musée, les laboratoires, sur les troupeaux, leur habitation, leur alimentation, etc.

LA BASSE-COUR : AVICULTURE, INDUSTRIES AVICOLES. — LE CLAPIER.

Zootechnie générale :

Généralités sur les oiseaux de la basse-cour.

Zootechnie spéciale :

La poule; races diverses, producteurs d'oeufs, producteurs de chaire, classification des races acclimatées; alimentation, engraissement, gavage, chaponage; la ponte ; appréciation et mirage des oeufs ; incubation naturelle, incubation artificielle ; élevage naturel, élevage artificiel ; conduite des appareils ; sélection des sujets; maladies aviaires et ennemis de la basse-

cour ; établissement des diverses sortes de poulaillers ; hygiène du poulailler ; conservation des oeufs ; abattage ; préparation, emballage et expédition des produits avicoles ; marché avicole ; les ressources de la province de Québec ; l'industrie avicole et la coopération ; associations avicoles.

Technologies spéciales :

Le canard — L'oie — Le dindon — Le pigeon.

Le lapin ; le clapier.

Applications immédiates à l'aide de démonstrations pratiques et d'observations recueillies dans les soins des divers troupeaux et du poulailler.

APICULTURE : BIOLOGIE ET PHYSIOLOGIE, L'ABEILLE, LES RUCHES, PLANTES MELLIFERES, LE MIEL, LA CIRE.

Définition, objet de l'apiculture.

Avantages de l'apiculture.

L'abeille (biologie) ; la mère, les ouvrières, les faux-bourdons.

Différentes sortes d'abeilles.

Reproduction, élevage des mères, sélection, étude physiologique.

Essaimage naturel, essaimage artificiel.

Maladies des abeilles, ennemis des abeilles.

Le rucher, établissement et conduite.

Différentes espèces de ruches.

Soins de printemps, nourrissement, transvasements.

Récolte du miel.

Le miel, conservation, cristallisation, falsification.

Récolte de la cire.



Apiculture

La cire, raffinement, blanchissement, falsification.
Le pillage, causes, signes, moyens de prévention.
Hivernage, nourrissement.
Outillage spécial.
Plantes mellifères.
Dérivés du miel : hydromel, vinaigre.

Applications immédiates, démonstrations et observations dans le service général des ruchers et de leurs produits.

GENIE RURAL ET DESSIN.

Définition, division, importance.
Dessin — applications appropriées.
Notions utiles de toisé, de trigonométrie, de mécanique, d'hydraulique, d'électricité, de forces motrices.
Notions pratiques usuelles :

Travaux d'épierrement, d'assainissement, d'irrigation, de drainage, de conduite des eaux ;
Appréciation des instruments et des machines agricoles ; montage, démontage, réglage et maniement ;
Construction rurale sous toutes ses formes ; logement des hommes, logement des animaux, logement des récoltes, logement des fumiers, puits, abreuvoirs, celliers, caves, glacières, clôtures ;

Plans et levés de terrain ,arpentage et nivellement ;
Chemins et ponts ruraux.

Applications variées dans les différents services de la ferme, démonstrations et essais appropriés.

ECONOMIE ET LEGISLATION RURALES.

Comptabilité domestique.

Comptabilité agricole.

Principes généraux d'économie politique :

Richesses : production, circulation, répartition, consommation ; capital, travail, crédit ; association, coopération ; impôts, taxes, répartitions, cotisations ; épargne, assurance ; emprunts, hypothèques.

Economie rurale :

Richesses agricoles : production, circulation, répartition, consommation ;

La terre, le capital, le travail, les conditions économiques, la production ;

Association, coopération, syndicat, sociétés agricoles ;

Industries rurales ;

Marchés agricoles. — Transport.

Législation rurale :

Notions usuelles de Droit commercial ;

Lois diverses intéressant l'agriculture et les industries rurales ;

Notions essentielles de Droit civil, de Droit Administratif, de Droit Municipal.

Exercices méthodiques mettant en application les connaissances acquises

BOTANIQUE, BIOLOGIE, BACTERIOLOGIE.

Organographie végétale; anatomie végétale; classification; physiologie végétale; pathologie végétale.

Biologie: Etude des caractères et des phénomènes vitaux, communs à tous les êtres vivants.

Etude de ces caractères et phénomènes dans les végétaux.

Etude de ces caractères et phénomènes dans les animaux.

Microbiologie: microbes, levures, bactéries, moisissures.

Applications variées : herborisations, collections de graines et de fruits d'intérêt agricole ; travaux de laboratoire, travaux microscopiques.

ENTOMOLOGIE.

Notions générales.

Insectes utiles et nuisibles :

1° aux céréales, 2° aux fourrages, 3° aux plantes maraîchères et potagères, 4° aux plantes industrielles, 5° aux arbres fruitiers, 6° aux arbres forestiers, 7° aux animaux domestiques.

Insectes utiles: protection et multiplications.

Insectes nuisibles: moyens préventifs, moyens dérivatifs, moyens destructeurs.

Applications et démonstrations, à l'aide des collections, de travaux de laboratoire, d'études sur les troupeaux, d'excursions dans les champs, les vergers, les vignobles, les jardins et les bois.

CHIMIE

Chimie générale :

Préliminaires et généralités.

Chimie inorganique :

Etude des métalloïdes ;
Etude de leurs principales combinaisons ;
Etude des métaux.

Chimie organique :

Analyse immédiate ;
Analyse élémentaire ;
Détermination du poids moléculaire ;
Principales fonctions chimiques des substances organiques ;
Fermentations.

Chimie analytique :

Analyse qualitative ;
Analyse quantitative.

Chimie agricole :

Les animaux.
Les végétaux.
Les terres.
Les amendements.
Les engrais.

Applications et démonstrations au musée, au laboratoire et dans les divers départements de l'exploitation agricole.

PHYSIQUE.

Notions préliminaires; généralités.

Notions pratiques, appliquées à l'agriculture et aux industries connexes :

Mécanique ;

Hydrostatique ;

Hydraulique ;

Pneumatique ;

Chaleur ;

Notions essentielles d'optique et d'acoustique :

Notions utiles de Magnétisme et d'Electricité.

Applications et démonstrations au musée et dans les divers services de l'exploitation.

METEOROLOGIE.

Notions utiles d'astronomie.

La terre: circulation des eaux à sa surface, courants marins, courants aériens. Variations et perturbations.

Météores aériens : vents, direction, force, vitesse, causes; vents constants, périodiques, irréguliers.

Météores aqueux: rosée, gelée blanche, brouillards, nuages, pluie, neige, grêle, verglas.

Météores électriques: électricité atmosphérique, électricité des nuages, orages, aurores polaires.

Météores lumineux: couleur du ciel, arc-en-ciel, scintillation des étoiles, etc.

Etude de l'air: composition, température, humidité. — Poussières et microorganismes.

Appareils météorologiques : différents enrégistreurs, relevé et interprétation des observations. — Prévision du temps ; pronostics tirés de l'état du ciel et des instruments.

Climats : généralités ; étude spéciale en vue des exploitations agricoles.

Applications et démonstrations. — Relevé des observations enregistrées par les appareils, et des observations personnelles.

MINERALOGIE.

Minéralogie générale :

Caractères essentiels des minéraux.
Caractères accessoires des minéraux.

Minéralogie descriptive :

Minéraux organiques ;
Minéraux inorganiques ;
Etude plus détaillée des gisements de phosphates.

Applications au laboratoire, au musée et sur la ferme.

GEOLOGIE ET GEOGRAPHIE AGRICOLES.

Géologie physique :

Action des agents externes ;
Action des agents internes.

Géologie descriptive :

Les époques géologiques ;

Notions de lithologie ;

Stratigraphie de la province de Québec.

Régions agricoles du Canada, spécialement de la province de Québec :

Régions favorables à la culture :

Des plantes alimentaires ;

Des plantes fourragères ;

Des plantes industrielles ;

Des prairies et des pâturages ;

Des légumes et des fruits potagers ;

Des arbres fruitiers ;

Des essences forestières.

Régions favorables :

A l'élevage du bétail ;

A l'aviculture ;

A l'apiculture.

Régions favorables :

Aux diverses industries agricoles.

Régions favorables :

A la colonisation.

Principaux marchés agricoles.

Démonstrations pratiques par la recherche de la provenance des spécimens des diverses collections, l'observation des productions si variées obtenues dans les différents sols du domaine, et la constatation des rendements des diverses industries rurales.

SCIENCES APPLIQUEES AUX INDUSTRIES AGRICOLES.

Laiterie, Beurrerie, Fromagerie, Mouture, Panification, Sucrerie, Conserves alimentaires.

Vinification, Cidrerie, Brasserie, Vinaigrerie, Distillerie. Savonnerie, Tannerie.

Engrais chimiques : phosphatés, azotés, potassiques.

Observation : ce cours comprend toutes les notions scientifiques utiles, ainsi que des démonstrations pratiques faites au laboratoire, et des stages, ou visites avec explications raisonnées, aux nombreuses industries en fonctionnement dans l'exploitation du domaine.

LANGAGE ET REDACTION.

Exercices variés. — Le but de ces exercices est de faire acquérir aux élèves l'habitude de la parole publique et des différentes formes de rédaction appropriées à leurs besoins spéciaux.

Lettres d'affaires, requêtes, mémoires, analyses de document, rapports, comptes rendus, tableaux statistiques, narrations concises, descriptions brèves et précises, argumentations serrées et logiques, discussions contradictoires, conférences didactiques, discours et allocutions de circonstance, critiques, répliques, réponses aux questions posées, aux objections formulées et aux interpellations, etc., telles sont les formes principales du langage écrit et du langage parlé, étudiées dans ce cours d'entraînement essentiellement pratique.

Trois sociétés, fonctionnant sous la direction des élèves eux-mêmes et modérées par des professeurs experts, concourent d'une façon très effective au but spécial et si utile poursuivi par ces divers exercices : " Le Cercle Agricole ", " Le Cercle Saint-Isidore ", " Le Cercle Sainte-Cécile ".



Scène récréative

II — TRAVAUX MANUELS AGRICOLES

Saison d'été..............6 heures par jour.
Saison d'hiver............4 heures par jour.

Aux leçons données dans les salles de cours, aux conférences que les diverses associations agricoles tiennent à l'Institut plusieurs fois l'année, aux expériences faites dans les laboratoires, s'ajoute en plus pour le bénéfice des élèves une formation pratique méthodiquement organisée et sagement graduée, obtenue par le travail manuel quotidien et des observations journalières recueillies dans les différents départements.

Les services, obligatoires pour tous les étudiants du cours régulier sans exception, sont au nombre de dix-neuf principaux ainsi distribués :

1—Service de la grande culture ;
2—Service des jardins potagers et maraîchers ;
3—Service des parcelles d'expérimentation ;
4—Service de la culture fruitière ;
5—Service de la culture viticole ;
6—Service de la culture forestière ;
7—Service des écuries ;
8—Service des étables ;
9—Service de la bergerie ;
10—Service de la porcherie ;
11—Service de la basse-cour ;
12—Service des ruchers ;

13—Service du génie rural et en particulier du fonctionnement des machines ;
14—Service de la beurrerie ;
15—Service de la fromagerie ;
16—Service des conserves alimentaires ;
17—Service de la sucrerie ;
18—Service de la vinification ;
19—Service de la cidrerie.

Les élèves sont chargés alternativement de ces différents services, sous la direction de chefs de pratique expérimentés. Ils acquièrent de la sorte une connaissance raisonnée en même temps que familière de toutes les opérations que comporte l'exploitation d'un domaine rural, et l'habitude de cette surveillance minutieuse et de ce contrôle toujours en éveil qui constituent en agriculture les meilleures garanties du succès. Ils en arrivent aussi insensiblement à posséder cette dextérité manuelle, le savoir-faire et l'endurance si nécessaires à l'agriculteur.

A ces travaux les élèves doivent consacrer en moyenne six heures par jour pendant la saison d'été, et quatre heures en hiver ; déduction faite du temps qu'ils donnent à la pratique de l'une ou de l'autre des industries rurales énumérées dans le chapitre suivant.

Chacun de ces dix-neuf services comporte des épreuves pratiques périodiques très variées, et dont le résultat, apprécié avec soin par l'instructeur, compte pour un facteur important dans les notes d'examen. —En fait, l'inaptitude avérée d'un élève aux travaux agricoles le priverait de tout droit à un diplôme quelconque.

III — AUTRES EXERCICES PRATIQUES DE TECHNOLOGIE AGRICOLE ET D'INSDUSTRIES RURALES

Outre les cours théoriques et les manipulations de laboratoire destinés à leur procurer la connaissance des principes scientifiques qui président à plusieurs autres industries agricoles ou rurales, les élèves peuvent être initiés à la pratique même de quelques-unes de ces industries par un stage dans certains départements annexés à la ferme.

Ce stage est contrôlé par des épreuves du même genre que celles des travaux manuels agricoles et comportant les mêmes sanctions.

Parmi ces industries, les unes ont pour objet des produits alimentaires: meunerie, boulangerie, boucherie, charcuterie; d'autres, des produits végétaux: tabac, cire; d'autres, des produits animaux: tannerie, savonnerie; d'autres, des produits chimiques: engrais phosphatés, engrais à base de potasse, d'azote, engrais organiques; d'autres, enfin, des produits industriels: scierie mécanique, menuiserie, charpenterie, charronnerie, maréchalerie, ferblanterie, plomberie, cordonnerie, sellerie, vannerie, etc.

En hiver surtout, on permet aux élèves qui le désirent et qui par leur bonne conduite et leur succès se rendent dignes de cette faveur, de passer un temps suffisant dans quelques-uns de ces départements, à leur option. Non pas, il est vrai, pour faire un apprentissage, mais pour acquérir des connaissances usuelles fort utiles aux cultivateurs.

Les grandes forces motrices de l'établissement sont des machines à vapeur, lesquels fournissent aussi l'éclairage

électrique. Un service de quelques semaines dans ces deux départements, par exemple, fournit aux élèves d'excellentes occasions de se rendre mieux compte des lois de la mécanique, de la chaleur et de l'électricité.

L'abattage des bois, leur estimation, leur division et leur classification, leur débit dans la scierie, ou leur emploi dans la charpenterie et la menuiserie offrent de même aux étudiants d'inappréciables opportunités pour se perfectionner dans la pratique de la science forestière acquise en classe.

Et ainsi de suite, pour presque toutes les industries que l'on rencontre généralement dans les localités rurales.

COURS ABRÉGÉS

Les cours abrégés constituent un enseignement spécial, pour l'avantage surtout des adultes, empêchés de suivre le cours régulier.

Ces cours, distincts et complets par eux-mêmes, se donnent en diverses saisons, et sont annoncés dans le *Journal d'Agriculture.*

Ils sont tout à fait pratiques, et leur durée varie de deux à six semaines selon l'importance des spécialités enseignées.

Aucun examen n'est exigé pour l'admission à ces cours ; mais il faut justifier de bonnes références, s'engager à suivre tous les travaux, à observer le règlement de la maison, et payer d'avance toutes les rétributions.

Les cours abrégés actuellement organisés ont trait, entre autres, aux industries suivantes :

I. Elevage et alimentation du bétail de la ferme (deux semaines) ;

II. Préparation du sol pour les semailles et sélection des graines de semence. — Rotations (deux semaines) ;

III. Culture fruitière (trois semaines) ;

IV. Aviculture : la volaille et ses produits (six semaines) ;

V. Horticulture (trois semaines) ;

VI. Apiculture (quatre semaines).

Un certificat spécial, portant la signature de l'instructeur, est délivré par le Directeur à ceux qui ont suivi avec succès l'un quelconque de ces cours abrégés.

OBSERVATION : Des élèves plus jeunes peuvent aussi être admis aux cours abrégés, mais après entente particulière, pour chaque cas, entre le Directeur de l'Institut et les parents ou tuteurs.

Pour tout autre renseignement relatif à ces cours, s'adresser au :

REVEREND PERE DIRECTEUR

INSTITUT AGRICOLE D'OKA

LA TRAPPE, P. Q.

EXAMENS

I — EXAMENS THEORIQUES

1.—Les interrogations orales individuelles qui se dans le cours du mois, et les examens hebdomadaires cahiers de notes comptent, pour deux dixièmes, dans la somme totale des points alloués pour l'ensemble des examens d'une même année.

2.—Chaque mois, a lieu un examen écrit sur toutes les matières enseignées pendant ce laps de temps. Ces examens mensuels comptent également, pour deux dixièmes, dans la somme totale des points alloués aux examens d'une même année.

3.—Dans chacun de ces examens mensuels, l'élève doit conserver la moitié du maximum global des points alloués, et pas moins du tiers des points accordés à chaque matière. Trois échecs successifs suffisent à motiver, soit le renvoi de l'élève à une division inférieure, soit même son renvoi définitif.

4.—A la fin de chaque premier terme, a lieu un examen écrit et oral sur toutes les matières enseignées depuis le commencement de l'année scolaire. Cet examen compte pour trois dixièmes dans la somme totale des points alloués pour tous les examens d'une même année. Dans cet examen de terme l'élève doit conserver la moitié plus un du maximum global des points alloués, et pas moins du tiers des points accordés à chaque matière. Tout échec subi aux

épreuves de cet examen doit être réparé dans les trois mois qui suivent, sous peine pour l'élève d'être classé l'année suivante dans la même division. Si l'échec a porté sur le maximum global des points, l'examen doit être repris tout entier. Si l'échec a porté sur le minimum requis pour chacune des matières, une reprise partielle suffit. Et, dans l'un et l'autre cas, l'élève bénéficie du nouveau résultat obtenu.

5.—Les épreuves écrites et orales du deuxième terme, appelées examen de fin d'année ou de passage, sont cotées de la même manière que celles du premier terme. Mais elles sont définitives, en ce sens qu'elles n'admettent pas de reprise pour réparer la note globale minima, et décident du passage de l'élève dans une division supérieure. Cependant si l'échec avait porté sur la note minima requise pour chacune des matières considérées séparément, et si l'élève n'avait pas plus de deux de ces notes insuffisantes, il serait admis, à la rentrée suivante, à reprendre son examen sur la matière ou les deux matières en souffrance, et à bénéficier du nouveau résultat obtenu.

6.—L'examen de sortie, c'est-à-dire celui du deuxième terme de la dernière année, est coté de la même manière que l'examen de fin d'année ou de passage. Il est aussi régi par les mêmes règlements, sauf l'impossibilité de pouvoir relever par des reprises partielles la note globale initialement obtenue. Ces reprises restent néanmoins autorisées, pourvu qu'elles ne portent pas sur plus de deux matières, et qu'elles se fassent pendant le premier mois de la rentrée qui suit l'échec. Elles peuvent revalider la note globale primitivement obtenue, mais ne la relève pas.

7.—Ce dernier examen se fait plus particulièrement sous le contrôle des autoritées universitaires, et en la présence du Vice-Recteur ou de son représentant dûment délégué.

8.—Les seuls candidats admissibles à l'examen spécial du baccalauréat, sont ceux qui ont satisfait aux conditions suivantes : avoir subi avec succès tous les examens de terme et de passage et l'examen de sortie, et en plus avoir conservé dans chacun de ces six examens les deux tiers du maximum global des points.

9.—L'examen du baccalauréat suit immédiatement l'examen de sortie. Il consiste dans une composition portant sur deux des matières enseignées pendant le cours régulier de l'Institut. Les sujets de cette composition sont choisis par le Vice-Recteur. Quatre heures sont allouées pour l'épreuve, qui se fait sous surveillance et sans l'aide d'aucune note ni d'aucun livre quelconque. Les copies sont remises, séance tenante, au surveillant désigné par le Vice-Recteur. Elles sont appréciées par un jury de trois membres également nommés par le Vice-Recteur. Sur rapport favorable du jury, et demande du Directeur de l'Institut contresigné par le Vice-Recteur, le diplôme du baccalauréat en agriculture est accordé par le Conseil Universitaire. Ce diplôme est signé par le Recteur et le Secrétaire de l'Université Laval, ainsi que par le Vice-Recteur, le Directeur général et le Directeur des études scientifiques de l'Institut Agricole.

10.—Observation : dans tous les cas de double épreuve sur une même matière — épreuve orale et épreuve écrite — l'épreuve orale compte pour quatre dixièmes, et l'épreuve écrite pour six dixièmes.

II — EXAMENS PRATIQUES

1.—Indépendamment des examens théoriques, les élèves ont aussi à subir des épreuves pratiques sur toutes les matières qui en comportent, et en particulier sur les opérations des divers services agricoles.

2.—Ces services, au nombre de dix-neuf principaux, sont énumérés plus haut. Ils comprennent la grande culture et les parcelles d'expérimentation, la culture horticole, la culture fruitière, la culture forestière, toute la production animale sous ses différentes formes, le génie rural et plusieurs industries agricoles.

3.—Les épreuves pratiques sont contrôlées par des chefs de département expérimentés, au courant des méthodes les plus progressives et les plus économiques.

4.—Ces épreuves sont subies par les élèves divisés en équipes peu nombreuses, et permettant à l'instructeur de se rendre un compte exact de leurs aptitudes individuelles.

5.—Elles sont l'objet d'un rapport hebdomadaire remis au Directeur de l'Institut, de façon à lui faciliter le renvoi des élèves aux services dans lesquels ils auraient besoin d'acquérir plus d'expérience et d'entraînement.

6.—La note moyenne mensuelle obtenue dans les épreuves pratiques ne doit pas être inférieure au deux tiers du maximum global des points alloués.

III — OBSERVATIONS GENERALES

1.—Faute de réussite dans les épreuves pratiques, l'élève ne peut être classé parmi ceux qui ont subi leurs examens théoriques avec succès, et encourt par conséquent toutes les sanctions édictées plus haut.

2.—Vice-versa, faute de réussite dans les examens théoriques, l'élève ne peut être classé parmi ceux qui ont subi leurs épreuves pratiques avec succès, et encourt nécessairement les mêmes sanctions.

3.—Tout examen non passé, toute épreuve pratique non subie est coté zéro et entre pour tel dans le calcul des notes, sauf le cas de maladie constatée. Dans ce cas l'élève devra passer l'examen ou subir l'épreuve pratique au jour qui lui sera fixé par le Directeur.

4.—Cependant dans le cas prévu au paragraphe précédent, lorsqu'il s'agit d'un examen général, c'est le conseil de l'Institut qui décide s'il y a lieu d'accorder ou de refuser l'ajournement.

BACCALAUREAT, DIPLOMES, CERTIFICATS

1.—La classification des bacheliers en agriculture est déterminée par la proportion des points obtenus dans les examens réquis tel que déterminé au chapitre précédent.

1° Sont bacheliers en agriculture *avec grande distinction,* les élèves qui ont conservé les quatre cinquièmes des points.

2° Sont bacheliers en agriculture *avec distinction,* les élèves qui ont conservé les trois quarts des points.

3° Sont bacheliers en agriculture sans note qualificative, les élèves qui ont conservé les deux tiers des points.

2.—La classification des diplômes décernés par l'Institut Agricole est déterminée également par le nombre de points obtenus aux examens requis.

1° Sont diplômés *avec grande distinction,* les élèves qui ont conservé plus des trois cinquièmes des points et moins des deux tiers.

2° Sont diplômés *avec distinction,* les élèves qui ont conservé les trois cinquièmes des points.

3° Sont diplômés sans note qualificative, les élèves qui ont conservé la moitié plus un des points.

3.—Un certificat d'étude peut être délivré par le Directeur de l'Institut aux élèves qui, n'ayant pas obtenu le

nombre de points minimum exigé pour le diplôme, ont fait preuve de connaissances suffisantes sur une ou plusieurs des branches principales de l'enseignement; et dans tel cas, le certificat doit porter la mention de cette spécialité ou de ces spécialités.

4.—Des certificats spéciaux, portant la signature de l'Instructeur, sont aussi délivrés par le Directeur aux personnes qui ont suivi avec succès les cours abrégés.

DOCTORAT

I. — Le bachelier en agriculture qui désire obtenir le doctorat en science agronomique, peut être admis aux épreuves un an après l'obtention du baccalauréat, s'il l'a obtenu *avec grande distinction;* deux ans après, s'il l'a obtenu *avec distinction;* et trois ans après, s'il l'a obtenu sans note qualificative.

II. — Les épreuves consistent à soutenir publiquement une thèse sur un sujet pris dans la matière de l'enseignement de l'Institut et un certain nombre de propositions appartenant aux principales parties de cette enseignement.

III. — La thèse et les propositions sont remises au Vice-Recteur, en même temps que la demande d'admission aux épreuves. Le Vice-Recteur consulte sur le tout les membres du Conseil de l'Institut, qui donnent leur avis sur la thèse, et ajoutent d'autres propositions à celles du candidat s'ils

ne les trouvent pas suffisantes. Si l'avis est favorable, le Vice-Recteur, après s'être assuré que la conduite du candidat est bonne, informe ce dernier que sa thèse est admise et indique le jour de la soutenance. Un mois au moins avant ce jour, le candidat doit remettre au Vice-Recteur et à chacun des professeurs de l'Institut une copie de la thèse et des propositions.

IV. — Les professeurs de l'Institut sont convoqués pour la soutenance. On peut aussi inviter les docteurs qui ne sont pas professeurs. Tous les professeurs et les docteurs présents en costume peuvent interroger le candidat à leur tour, principalement sur la thèse, et argumenter contre lui; mais il n'est pas nécessaire que plus de cinq soient présents. Le jury est présidé par le Vice-Recteur ou, en l'absence de celui-ci, par son délégué. Le président quel qu'il soit a toute l'autorité nécessaire pour maintenir l'ordre dans l'assemblée, ramener le candidat à la question s'il s'en écarte, le reprendre s'il manque en quelque chose et même le protéger au besoin.

V. — Durant la soutenance qui dure trois heures, le candidat doit donner tous les développements et explications qui lui sont demandés, et répondre à toutes les objections qui lui sont faites et sur la thèse et sur les propositions.

VI. — La soutenance se termine par le vote des professeurs et des docteurs qui ont pris part à l'examen. Ils le donnent en déposant dans une boîte placée devant le président une des deux boules qu'on leur aura remises pendant la séance. La boule blanche représente un vote favorable.

e, le
ndi-
se et
vant
cha-
e et

pour
ne
eurs
leur
lui;
nts.
de
t a
'as-
rte,
oté-

an-
ons
ons

es-
le
si-
la